Gallina Blanca

Recetario
Cocina infantil

Índice

ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON CEBOLLA....3
ARROZ A LA CUBANA....4
CHULETAS A LA NAPOLITANA....5
CROQUETAS DE POLLO....6
DELICIAS DE RAPE....7
ENSALADA DE PASTA....8
FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN....9
HAMBURGUESAS CON QUESO....10
HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO....11
HUEVOS AL NIDO....12
HUEVOS RELLENOS....13
MACARRONES CON POLLO....14
OSSOBUCO A LA MILANESA....15
PASTEL DE PAN DE MOLDE....16
PASTEL DE PATATA....17
PECHUGAS RELLENITAS....18
POLLO CON COCA COLA....19
SAN JACOBOS DE LOMO....20
TIRAS DE POLLO CRUJIENTES....21
TORRE DE PIZZAS CON JAMÓN....22
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA....23
ARROZ CON LECHE....24
FLAN DE TRUFA....25
GALLETAS CON ALMENDRAS....26

ALBÓNDIGAS DE PESCADO CON CEBOLLA

Ingredientes
400 gr. de merluza congelada
2 rebanadas de miga de pan (mejor de molde)
1 cucharadita de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**
1 huevo
2 cucharadas de leche
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
1 vasito de vino
pan rallado y aceite

Preparación
Desmiga la merluza en crudo y mézclala con el huevo batido, el pan remojado en leche, el Sazonador **Avecrem Ajo y Perejil** y la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, desmenuzada.

Forma pequeñas albóndigas, pasa por pan rallado y fríe, en aceite caliente.

Sofríe el **Sofrito de Cebolla en Trozos**, añade el vino y deja evaporar. Añade las albóndigas y deja cocer unos minutos. Sírvelas recién hechas, (la salsa se puede triturar).

ARROZ A LA CUBANA

Ingredientes

1/2 kg. de arroz
4 huevos
4 dientes de ajo
100 gr. de panceta
1 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**
4 plátanos
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**
aceite de oliva

Preparación

Pon al fuego una cazuela con un fondo de aceite que lo cubra y rehoga los ajos hasta que tomen color. En el aceite saltea la panceta cortada en trocitos. Añade el arroz y remueve continuamente durante unos minutos. Cubre con agua y una pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzada. Baja el fuego cuando rompa a hervir y mantén durante unos 15 minutos. Aparta y deja reposar tapado durante 3-4 minutos.

En cazuela aparte con un poco de aceite, cuece el **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos** y sazona con **Avecrem Caldo de Pollo** y 2 cucharadas de azúcar. Tapa y mantén a fuego lento removiendo de vez en cuando hasta que el tomate esté espeso.

Fríe los huevos en abundante aceite caliente y reserva calientes.

En otra sartén, pon la mantequilla y los plátanos. Tapa y mantén a fuego lento 5 minutos. Sirve los plátanos y los huevos sobre un lecho de arroz. El tomate siempre se sirve en salsera aparte.

CHULETAS A LA NAPOLITANA

Ingredientes
4 chuletas de cerdo
4 lonchas de jamón de York
4 lonchas de queso
1 huevo
4-5 cucharadas de pan rallado
aceite
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
1 bote **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**

Preparación
Sazona las chuletas con **Avecrem Caldo de Carne**. Con un cuchillo afilado haz un corte en la carne de la chuleta e introduce un trozo de jamón y un trozo de queso, ciérralo en forma de libro (si es necesario, pon un palillo).

Pasa las chuletas por harina, huevo batido y pan rallado.

Pon aceite en una sartén y rehoga el bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos**, sofríe durante 15 min. y tritura para confeccionar una salsa.

Fríe las chuletas en aceite caliente y sirve con **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**.

CROQUETAS DE POLLO

Ingredientes
400 gr. de restos de pollo cocido
2 cucharadas de harina
aceite
1 ó 2 huevos
leche
un pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**
pan rallado
nuez moscada

Preparación
Freír en 4 cucharadas de aceite las cucharadas de harina bastante colmadas.

Cuando estén doradas, añadir los restos de pollo picado, un pellizco de **Avecrem Pollo** y sazonar con nuez moscada y pimienta blanca.

Añadir la leche poco a poco hasta que la masa se desprenda de la sartén. Verter en un recipiente y dejar enfriar (mejor de un día para otro). Formar las croquetas, pasar por huevo y pan rallado y freír en abundante aceite.

DELICIAS DE RAPE

Ingredientes
4 rodajas de rape
8 gambas peladas
1 huevo
pan rallado
1 vaso de leche evaporada
3 cucharadas de mantequilla
aceite de oliva
2 cucharadas de harina
1 pizca de nuez moscada
pimienta
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
escarola

Preparación
Sazonar el pescado y las gambas con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** desmenuzada, y freírlos en una sartén con un fondo de aceite de 4 ó 5 min. Escurrirlos bien, desmenuzarlos y reservar.

Diluir la leche evaporada en 1 vaso de agua. Fundir 2 cucharadas de mantequilla. Agregar la harina y tostarla durante unos 2 min. sin dejar de mezclar. Incorporar la leche, poco a poco, removiendo continuamente, y cocer durante unos 20 minutos. Salpimentar y añadir la nuez moscada.

Agregar el rape y las gambas a la bechamel, remover y pasar la masa a un molde engrasado con el resto de la mantequilla. Alisar la superficie, dejarla enfriar y ponerla en la nevera varias horas. Cortarla en porciones rectangulares y pasarlas por huevo batido y pan rallado. Dorarlas en abundante aceite y escurrirlas bien. Servirlas con escarola lavada y troceada.

ENSALADA DE PASTA

Ingredientes
400 gr. de pasta **Tradición El Pavo**
200 gr. de gambas hervidas y peladas
200 gr. de palitos de mar
100 gr. de aceitunas negras
1/2 kg. de tomates

Para la salsa:
2 cucharaditas de mostaza a la antigua
2 cucharaditas de azúcar moreno
1 cucharadita de vinagre
1 cucharadita de soja
un pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**
6 cucharadas de aceite de oliva

Preparación
Hervir la pasta **Tradición El Pavo** y dejar enfriar. Mezclar con las gambas y los palitos cortaditos. Pelar y cortar los tomates y las aceitunas.

Batir los ingredientes de la salsa y mezclar con la ensalada. Servir fría.

FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN

Ingredientes

3/4 kg. de pechugas de pollo
250 gr. de jamón de York
1 yogur
1 zanahoria
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
2 huevos
1 lata de trufa
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**
sazonador **Avecrem Ajo y Perejil**
1 copa de Jerez
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel o Pimienta Verde**

Preparación

Pica las pechugas de pollo junto con la mitad del jamón de York. Coloca en un bol y añade el **Sofrito de Cebolla en Trozos**, la trufa picada y su jugo, los huevos batidos, la zanahoria rallada, la pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo** desmenuzada y el **Avecrem Ajo y Perejil.** Mezcla bien y agrega el yogur.

Engrasa un molde de cake y llena con la preparación, intercalando tiras de jamón de York.
Tapa y cuece en el horno al baño maría durante 40-45 minutos a 175ºC.

Enfría y sirve con un sobre de Mi **Salsa Bechamel o Pimienta Verde,** al gusto.

HAMBURGUESAS CON QUESO

Ingredientes

700 gr. de medallón picado
3 cebolletas
unas ramitas de perejil
1 cucharadita de pimentón dulce
1/2 cucharadita de tomillo en polvo
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
4 lonchas de queso danés o Emmental
1 tacita de **Caldo de Carne Gallina Blanca**
2 cucharadas de ketchup
1 cucharadita de salsa Worcester (opcional)
aceite de oliva y pimienta

Preparación

Pelar las cebollitas, lavar y secar el perejil y picarlos. Disponer la carne picada en un bol, añadir la cebolleta picada, la mitad del perejil, el pimentón, una pizca de pimienta, el tomillo, 2 cucharadas de aceite y una pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal** desmenuzada. Mezclar bien.

Preparar 8 bolitas de carne (como si fueran albóndigas), aplanarlas y disponer sobre 4 de ellas las lonchas de queso. Cubrir con las otras 4 formando un bocadillo.

Calentar el aceite en una sartén y dorar las hamburguesas por ambos lados igual. Escurrirlas sobre papel de cocina y reservarlas en caliente. Reducir el jugo de la sartén durante unos minutos.

Añadir la tacita de **Caldo de Carne Gallina Blanc**a, las dos cucharadas de ketchup, la salsa Worcester y una pizca de sal y pimienta. Remover hasta que se ligue la salsa. Cubrir las hamburguesas con esta salsa y espolvorear con el resto del perejil. Acompañar con unos aros de cebolla fritos en aceite.

HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO

Ingredientes

1/2 kg. de hojaldre
250 gr. de jamón York
250 gr. de queso en lonchas
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**
1/2 litro de leche
1 yema para pintar

Preparación

Extender el hojaldre y cortar dos discos. Cubrir con uno el fondo de un molde y poner en el centro dos lonchas de jamón. Encima dos cucharadas de **Mi Salsa Bechamel**, preparada con la leche (tal como indica el sobre) y 2 lonchas de queso. Repetir el proceso.

Cubrir con el otro disco de hojaldre. Pegar los bordes con un poco de agua y pintar con yema. Hacer una chimenea central y adornar con el resto del hojaldre.

Pinchar y hornear a 200ºC durante unos 30 minutos. Servir caliente.

HUEVOS AL NIDO

Ingredientes

1 panecillo de Viena redondo (por persona)
1 chorrito de leche
1 nuez de mantequilla (por persona)
1 huevo (por persona)
sobrasada, foie-gras, etc.
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación

Se corta la parte de arriba del panecillo y se le quita la miga. Se vierte la leche y se añade la mantequilla y el foie-gras (o el ingrediente elegido). Se pone encima la yema del huevo que habremos separado de la clara.

Con la batidora, se monta la clara a punto de nieve y se sazona con el **Avecrem Caldo de Pollo**; se cubre el panecillo. Se cuece unos minutos en el horno y luego a gratinar. Se sirve caliente.

HUEVOS RELLENOS

Ingredientes
4 huevos
1 lata de atún en aceite
6 palitos de cangrejo
1 bote de mayonesa
1 zanahoria rallada
10 aceitunas
una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

Preparación
Ponemos los huevos a cocer en agua con sal unos 10 min. aproximadamente. Escurrimos el aceite del atún y lo mezclamos con las aceitunas picadas, los palitos picados finos y zanahoria al gusto. Sazonamos con una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal.**

Pelamos los huevos, los partimos por la mitad, vaciamos la yema y la reservamos. Untamos el fondo de la fuente donde los vayamos a servir de mayonesa (para que las mitades no se muevan) y colocamos las mitades de los huevos. Rellenamos los huevos con la preparación anterior y los cubrimos con mayonesa, formando una fina capa en la superficie. A continuación espolvoreamos con las yemas reservadas y decoramos con lechuga al gusto.

MACARRONES CON POLLO

Ingredientes

300 gr. de **Macarrones Tradición El Pavo**
2 hamburguesas de pollo
1 pimiento amarillo, cortado a trocitos
1 pimiento rojo, cortado a trocitos
1 lata de **Tomate Troceado Natural en Dados Mis Sofritos**
azúcar
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**
opcional: queso emmental rallado

Preparación

Hervir los **macarrones Tradición El Pavo** tal como se indica en el envase. Escurrir y rociarlos con un poco de aceite. Mientras, en una sartén freír las hamburguesas desmenuzadas. Una vez cocidas, reservar la carne en un bol.

En la misma sartén, cocer los pimientos a fuego medio con un poco de aceite. Cuando empiecen a dorarse, añadir el **Tomate Troceado Natural** junto con un poco de azúcar y la pastilla de **Avecrem**. Tapar y dejar cocer a fuego medio unos 10 minutos o hasta que el tomate esté cocido.

Mezclar los macarrones con la salsa y la carne de pollo. Calentar junto, remover bien y servir inmediatamente. Si se desea, antes de servir, se puede gratinar con queso Emmental rallado.

OSSOBUCO A LA MILANESA

Ingredientes

4 porciones de jarrete de ternera (osso buco)
1 bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**
1 rama de apio
4 dientes de ajo
1 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**
1 vaso de vino blanco
1 litro de **Caldo de Carne Gallina Blanca**
harina y pimienta
2 cucharadas de perejil picado
1 trozo de piel de naranja y de limón
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
aceite de oliva

Preparación

Sazona la carne con la pastilla de **Avecrem Caldo de Carne** desmenuzada, enharínala ligeramente i fríe en una sartén con un poco de aceite escurre y reserva.
En una cazuela funde la mantequilla y saltea el **Sofrito de Hortalizas en Trozos** a fuego medio durante unos 5 minutos. Añade el ajo picado y el **Sofrito de Tomate en Trozos**, saltea 5 minutos más e incorpora el vino.

Vierte el **Caldo de Carne Gallina Blanca** y añade la carne. Cuece a fuego lento hasta que la carne esté tierna, unos 45 minutos. Una vez cocida, separa la carne del resto del guiso y ponla en la fuente de servir, manteniéndola caliente.

Mientras tanto vuelve a llevar a ebullición la salsa. Incorpora el perejil y las pieles de naranja y limón a bastoncitos. Deja cocer cinco minutos. Tritura y riega la carne con la salsa. Sirve con arroz blanco o pasta.

PASTEL DE PAN DE MOLDE

Ingredientes

1 paquete de pan de molde sin corteza
2 latas de atún
1 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**
1 bote de mayonesa
3 huevos duros
1 lechuga
1 lata de pimiento morrón
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación

Forra el fondo de un molde con el pan, moja la base con el **Sofrito de Tomate**. Cubre con el atún desmigado mezclado con un poco de mayonesa, 1 huevo duro picado y unas hojas de lechuga muy picaditas, todo sazonado con una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**. Haz una segunda capa de lo mismo y tapa con una tercera capa de pan.

Cubre el molde con papel de aluminio y déjalo en la nevera unas horas.
Desmóldalo y cubre la base y los lados con mayonesa. Decora con la lechuga troceada, el pimiento morrón y los 2 huevos duros restantes a ruedas.

PASTEL DE PATATA

Ingredientes

1 paquete de puré de patatas instantáneo
200 gr. de carne picada
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 lata de **Tomate Natural Troceado en Dados Mis Sofritos**
1 pimiento verde
50 gr. de mozzarella rallada
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**

Preparación

Prepara el puré tal como indica el fabricante y pon la mitad en un molde. Saltea el **Sofrito de Cebolla en Trozos** y pocharlo con el pimiento verde, cortado muy pequeño, sazonar con una pizca de **Avecrem Caldo de Carne**, añade la carne picada y cuando esté el refrito, añade el **Tomate Natural Troceado en Dados**, deja cocer unos 15 minutos.

Esparce el sofrito encima de la capa de puré y cubre con el resto del puré de patata. Espolvorea con la mozzarela rallada y gratina en el horno antes de servir.

PECHUGAS RELLENITAS

Ingredientes
4 pechugas de pollo
8 lonchitas finas de jamón cocido
4 lonchas de queso para fundir
200 gr. de pan rallado
2 huevo
pimienta y perejil
una pizca de **Sazonador Avecrem**
aceite de oliva

Preparación
Abre cada pechuga en un filete individual y sazona con una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo** y pimienta. Introduce por filete dos lonchitas de jamón cocido por una loncha de queso. Enrolla el filete de pechuga no sin antes asegurarnos de que tanto el jamón como el queso queden completamente dentro de la pechuga.

Bate los huevos. Mezcla el pan rallado con el perejil picado. Y procede a empanar una a una las pechugas, pincha un par de palillos a cada una, y fríe en aceite caliente a fuego lento hasta que estén doradas.

Finalmente escurre sobre papel de cocina. Sírvelas en el plato con unos tomates trinchados y aliñados con aceite de oliva y unas aceitunas negras.

POLLO CON COCA COLA

Ingredientes

1 pollo troceado
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 lata de coca cola
aceite

Preparación

Fríe el pollo, sazona con **Avecrem Pollo** desmenuzado, añade el **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos** y rehoga.

Vierte el contenido de la lata de coca cola y deja cocer unos 15-20 minutos, a fuego lento y sirve.

SAN JACOBOS DE LOMO

Ingredientes
4 libritos de lomo
4 lonchas de jamón de York
4 lonchas de queso (sandwich, tranchetes)
2 huevos
pan rallado
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
aceite de oliva

Preparación
En un plato hondo bate los huevos y en otro plato pon el pan rallado. Abre los libritos de lomo y los sazónalos con **Avecrem Caldo de Carne**. Rellena con las lonchas de queso y jamón y cierra haciendo un sándwich.

Pasa por el huevo y por el pan rallado (reboza). Fríe en una sartén con aceite, les das la vuelta y los retiras de la sartén cuando están dorados.

Deposítalos sobre papel de cocina para que suelten todo el aceite de la fritura. Sírvelos acompañados de una ensalada de lechuga y tomate.

TIRAS DE POLLO CRUJIENTES

Ingredientes

500 grs. de pechuga de pollo en tiras
1 dl. de aceite de oliva
50 grs. de cereales (corn flakes)
50 grs. de queso rallado
media cucharadita de pimentón picante
1 cucharadita de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**

Preparación

Corta el pollo en tiras gordas y pasa por el aceite crudo. Reboza con la mezcla de: cereales machacados, mezclados con queso rallado, pimentón y **Avecrem Ajo y Perejil.**

Dispón las tiras de pollo en una bandeja de horno. Hornea 10 minutos a 220ºC. Sirve caliente, con una ensalada variada y unos tomatitos cherry.

TORRE DE PIZZAS CON JAMÓN

Ingredientes
200 gr. de jamón serrano
una pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**
unas cuantas hojas de espinacas
2-3 láminas de masa para pizza
aceite de oliva virgen
400 gr. de mozzarella
pimienta

Preparación
Cortar 2 láminas de masa para pizza en trocitos y extenderlas en discos finísimos.

Condimentar las pizzas resultantes con un hilo de aceite y una pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas** y cocerlas en el horno durante 4-5 minutos a 230º .C

Cubrirlas con 400 gr. de mozzarella en rodajitas y cocer de nuevo en el horno 4-5 minutos más. Rellenar las pizzas de 3 en 3, con lonchitas de jamón serrano y hojas de espinaca y pimentar ligeramente.

TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA

Ingredientes

1 kg. de patatas
6 huevos
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
aceite
sal

Preparación

Lavar y pelar las patatas. Secarlas y cortarlas a ruedas muy finitas. Freír en la sartén con aceite, añadir el bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**. Bajar el fuego y proseguir la cocción durante unos 20 minutos.

Escurrir las patatas del aceite y reservar. Batir los huevos sazonados al gusto, en un bol hondo y añadir las patatas.

Introducir de nuevo en la sartén con una cucharada de aceite y tapar para que se vaya cuajando el huevo. Girar la tortilla cuando se separe de las paredes y dejar 2 o 3 minutos más.

ARROZ CON LECHE

Ingredientes

1 litro de leche
un trozo de piel de limón
150 gr. de arroz
1 ramita de canela
200 gr. de azúcar
canela en polvo y azúcar (decorar)

Preparación

Colocar el arroz en una cazuela con 1/2 vaso de agua, la piel de limón y la canela, cuando se evapore el agua verter la leche poco a poco y sin parar de remover, para que el arroz suelte el almidón.

Cuando empiece a hervir la leche con el arroz, bajar un poco el fuego y proseguir la cocción durante unos 30 minutos más, removiendo de vez en cuando para que no se pegue. Unos 5 minutos antes de finalizar la cocción, añadir el azúcar y terminar de cocer el arroz, sin dejar de remover.

A continuación, eliminar la piel del limón y la ramita de canela. Repartir el arroz con leche en cazuelitas individuales y dejarlo enfriar, en la nevera. Después, espolvorearlo con la canela en polvo y azúcar al gusto.

FLAN DE TRUFA

Ingredientes

300 gr. de chocolate fondant
1 litro de nata
2 sobres de flan (royal)
Azúcar para el caramelo

Preparación

Poner a calentar ¾ litro de nata y la tableta de chocolate. Mientras, disolver el flan con el resto de la nata y añadir al fuego hasta que hierva.

Verter en un molde, bañado con caramelo y dejar enfriar (mejor de un día para otro). Desmoldar y servir. Se puede adornar con virutas de chocolate blanco.

GALLETAS CON ALMENDRAS

Ingredientes

1 paquete de pan de molde sin corteza
1 tubo de leche condensada
100 gr. de almendras fileteadas
1 poquito de mantequilla

Preparación

Untar ligeramente el pan de molde por las dos caras con la mantequilla. Cortarlo en cuatro trozos.

Echar un chorrito de leche condensada en cada trocito y poner unas almendras fileteadas encima.

Meter en el horno a 180º C. durante 8 minutos (o hasta que estén doradas).